



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MEYVELİ DANA SARMA

4 parça dana eti (tercihen buttan; her biri 90-125 g arasında, bütün yağları alınıp, dövülerek inceltilmiş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1/2 su bardağından biraz fazla kırmızı üzüm suyu
1/2 çorba kaşığı ararot
1 kırmızı elma (dilimlenmiş)
50 g çekirdeksiz üzüm
Meyvalı harç:
60 g taze kuşburnu (isteğe bağlı)
1 sert elma (çekirdekli bölümü alınıp, 4'e bölünmüş)
75 g çekirdeksiz üzüm
1/2 tatlı kaşığı tuz
Bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Harcı hazırlamak için kuşburnu (isteğe bağlı), elma parçaları ve çekirdeksiz üzümleri blendır kabına koyup, elma parçaları ufalanıncaya kadar karıştırın. Karışımı, tülbent döşenmiş bir tel süzgece aktarıp, bir kaşığın tersiyle bastırarak, suyunu bir kâseye geçirin. Süzgeçte kalan karışımı bir tabağa aktarıp, tuz ve karabiberi ekleyerek, karıştırın. Sonra bu harcı dana eti parçalarının üstlerine bölüştürüp, etleri rulo halinde sararak, her ruloyu sicimle bağlayın.

Çiçekyağını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca sarmaları koyup, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) kızartın. Sonra tavayı ateşten alıp, sarmaları plastik spatulayla, bir tencereye aktarın. Kırmızı üzüm suyundan, kâsedeki harçtan süzölmüş suya, 30 cl'lik (1 1/4 su bardağı) bir karışım elde edinceye kadar ekleyip, karışımı tenceredeki sarmaların üstüne boşaltın ve tencereyi kısık ateşe oturtup, sarmaları 20 dakika pişirin. Sonra altüst edip, 10 dakika daha pişirin. Pişme süresinin sonunda, sarmaları delikli spatulayla bir servis tabağına aktarıp, sıcak kalmalarını sağlayın. Ararotu biraz suyla kaygan hamur kıvamına getirip, tenceredeki pişme suyuna ekleyin ve sürekli karıştırarak, sosu koyulaşıncaya kadar pişirin. Bu arada sarmaları dilimleyip, ısıtılmış 4 düz tabağa dizin. Tencereyi ateşten alıp, sosu kaşıkla sarmaların üstüne bölüştürün. Her tabağı elma dilimleri ve çekirdeksiz üzümlerle süsleyip, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında, tereyağında sote edilmiş taze fasulyelerle.